

Didier Cuche

Né aux Bugnenets sur les pentes nord de Chasseral. Skieur alpin avec 21 victoires en Coupe du Monde et 6 globes de cristal. Recordman de victoires en descente sur la Streif de Kitzbühel (5x). Suisse de l'année en 2011. Aime le vin rouge, le fromage et les plaisirs de la table. Parrain de la manifestation

Geboren in Les Bugnenets an den Nord-hängen des Chasseral. Skirennfahrer mit 21 Weltcupsiegen und 6 Kristallkugeln. Rekordhalter an Abfahrtssiegen auf der Kitzbüheler Streif (5-mal). Schweizer des Jahres 2011. Liebt Rotwein, Käse und gutes Essen. Pate der Veranstaltung.



Osons être fiers de la Tête de Moine AOP

Mets convivial par excellence, la Tête de Moine AOP a été partagée pendant de nombreuses années dans les aires d'arrivée des pistes de ski par les membres de mon fan-club. Retraité du ski depuis quelques années, je prends un très grand plaisir à faire découvrir ce fromage et sa façon de le consommer à des connaissances de contrées et pays plus éloignés. La découverte de la Tête de Moine AOP est toujours source d'intérêt et de curiosité favorisant le partage de moments précieux. C'est pourquoi il faut être fier de la Tête de Moine AOP et de sa Girolle, superbe illustration de notre savoir-faire régional – osons le chauvinisme sur le succès de ce produit qui fait vivre de nombreuses familles.

C'est donc avec grand plaisir que je m'associe à la cinquième Fête de la Tête de Moine à Bellelay et j'espère vous y voir nombreux.

Wir dürfen stolz sein auf den Tête de Moine AOP

Der Tête de Moine AOP steht für Geselligkeit schlechthin und wurde während vielen Jahren von meinem Fanclub im Ankunftsgebiet der Skipisten geteilt. Vor einigen Jahren habe ich mich vom Skifahren zurückgezogen. Es bereitet mir grosse Freude, diesen Käse und die Art und Weise, wie er genossen wird, Menschen anderer Regionen und Länder vorzustellen. Das Kennenlernen des Tête de Moine AOP ist immer mit regem Interesse und Neugierde verbunden und sorgt für ein geselliges Zusammensein. Deshalb dürfen wir stolz sein auf den Tête de Moine AOP und seine Girolle. Sie spiegeln unser regionales Handwerk hervorragend wider. Eine Prise Patriotismus darf sein, wenn es um den Erfolg dieses Produkts geht, das den Lebensunterhalt zahlreicher Familien sichert.

Es ist mir daher eine grosse Ehre, Pate des fünften Festes des Tête de Moine in Bellelay zu sein, und ich hoffe, viele von Ihnen dort zu sehen.



Hôte d'honneur: Vacherin Fribourgeois AOP

Cette année, le Vacherin Fribourgeois AOP sera l'invité d'honneur de la manifestation. Corsé ou délicat, puissant ou onctueux mais toujours généreux, découvrez toute la richesse du caractère du Vacherin Fribourgeois AOP à la faveur de ses variations irrésistibles.

Ehengast: Vacherin Fribourgeois AOP

Dieses Jahr ist der Vacherin Fribourgeois AOP der Ehengast der Veranstaltung. Würzig oder mild, rezent oder cremig, aber immer vollmundig: Entdecken Sie den gehaltvollen Charakter der unwiderstehlichen Variationen des Vacherin Fribourgeois AOP.

Merci à nos partenaires. Danke an unsere Partner

Partenaires or / Gold-Partner

regio•garantie Suisse. Naturellement.

paysgourmand.ch

Paysans suisses D'ici, avec passion.

emmental
assurance

RAIFFEISEN

Partenaires argent / Silber-Partner

MIBA

BKW

AOP IGP
ECHT SCHWEIZERISCHE. 100% MEIN GESCHMACK.
AUTENTIQUEMENT SUISSE. 100% MON GUÖT.

Partenaires bronze / Bronze-Partner

SEGECA
FIDUCIAIRE

Girolle originale

Partenaires médias / Medienpartner

RJB

RTN

RFJ

TeleBilingue

LE JOURNAL du JURA

Bieler Tagblatt

Le Quotidien JURASSIEN

Agri

Schweizer Bauer
Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft

ARCINFO

Canal3

Partenaires infrastructure et logistique / Infrastruktur- und Logistikpartner

CarPostal

AMAROK
www.amaroksecurite.ch

ABBATIALE DE BELLELAY
SCHNEIDER WETTBEWERB DER REGIONALPRODUKTE
CONCOURS DES PRODUITS DU TERRITOIRE
CONCOURS SUISSE DES PRODUITS DU TERRITOIRE
CONCOURS SUISSE DES PRODUITS REGIONAUX

CEB

Yann Flück BOIS Energie

PROMOTION
BELLELAY SA

Jura
Spécialisé du Canton du Jura

Jura bernois
Producteur des terrains

Organisateurs / Organisatoren

TÊTE DE MOINE FROMAGE DE BELLELAY

JURA TROIS-LACS DREI-SEEN-LAND
JURA BERNNOIS TOURISME

Sacour
MUNICIPALITE
2712 Le Fouillat

AGRIJURA CHAMBRE D'AGRICULTURE

CHAMBRE D'AGRICULTURE
DU JURA BERNNOIS

Fondation Rurale
INTERJURASSIENNE

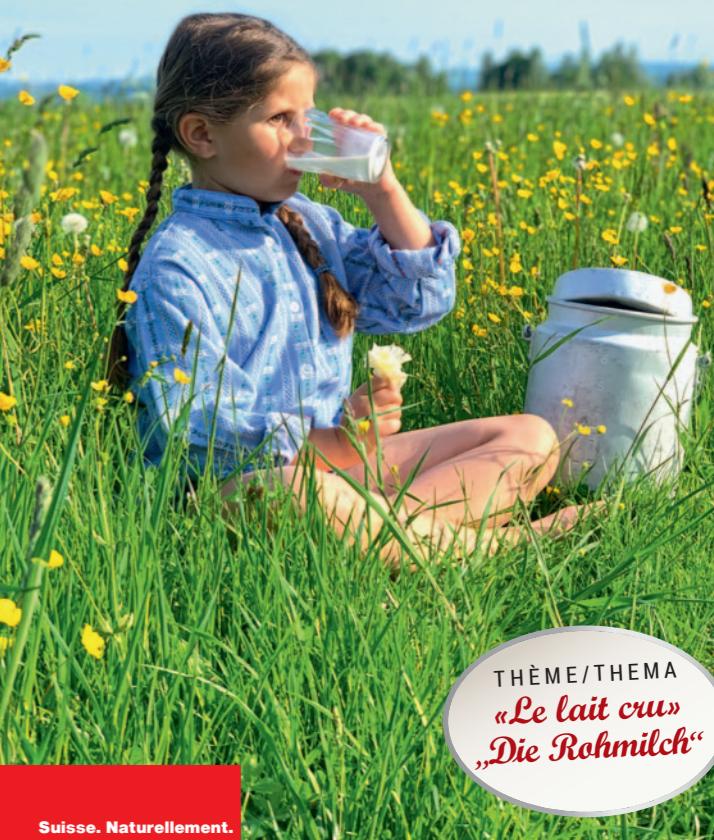
idea.ch 191166

idea.ch 191166



5^e fête de la TÊTE DE MOINE
1^{er} - 3 mai 2020 * Bellelay

PROGRAMME FINAL
ENDGÜLTIGES PROGRAMM



THÈME / THEMA
“Le lait cru”
„Die Rohmilch“

Suisse. Naturellement.



Le lait cru

Le lait cru est le thème choisi par l'organisateur cette année. Ce précieux liquide d'une très grande qualité, fruit du savoir-faire de nos producteurs, constitue la base de la confection de fromages d'exception tels que la Tête de Moine AOP. Sa transformation à l'état cru par nos maîtres fromagers permet de garantir le lien avec le terroir et le caractère inimitable des produits enregistrés en tant qu'appellation d'origine protégée. De plus, selon plusieurs études, le lait cru amène de nombreux effets positifs sur la santé. Véritable «or blanc», il sera à l'honneur cette année et décliné dans le cadre d'expositions inédites.

Die Rahmilch

Das von den Organisatoren für die diesjährige Ausgabe ausgewählte Thema ist die Rahmilch. Diese kostbare Flüssigkeit außerordentlicher Qualität verkörpert das einzigartige Know-how unserer Milchproduzenten und dient als Basis für die Herstellung von hervorragendem Käse wie dem Tête de Moine AOP. Die Verarbeitung von Rahmilch garantiert den engen Bezug zur ursprünglichen Gegend und den unvergleichlichen Charakter der Produkte mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Außerdem hat Rahmilch gemäß diversen Studien zahlreiche positive Auswirkungen auf die Gesundheit. Dem „weissen Gold“ gebührt dieses Jahr ein Ehrenplatz, insbesondere auch im Rahmen von einzigartigen Ausstellungen.

Programme Programm

Vendredi / Freitag 1.5

- 1 17h-20h30 Marché avec afterwork apéro gourmand, bar et animation ouverts à tous, petite restauration possible toute la soirée / *Markt mit Afterwork-Apéro und kleinen Imbissen, Bar und Unterhaltung für alle offen, abends kleine Bewirtung*

Samedi / Samstag 2.5

- 2 10h Cérémonie officielle / *Offizieller Festakt*
- 3 10h-14h Tête de Moine jugée par le public / *Tête de Moine-Beurteilung durch das Publikum*
- 4 14h, 16h30 Visite guidée du musée de la Tête de Moine / *14h, 16h30 Geführte Besichtigung des Tête de Moine-Museums*
- 5 14h, 15h, 16h Visite guidée de l'abbatiale suivie d'une animation musicale par Antonio García (orgues) / *Geführte Besichtigung der Abteikirche, gefolgt von einer musikalischen Darbietung durch Antonio García (Orgel)*
- 6 10h-18h Concours international de plateaux de fromage: réalisation (10h-12h), jugement par le public (12h-18h) / *Internationaler Käseplattenwettbewerb: Realisierung (10h-12h), Beurteilung durch das Publikum (12h-18h)*
- 7 16h Animation par l'Association École de Cirque du Jura / *Zirkusanimation*
- 8 11h30, 15h30 Fabrication de Tête de Moine / *Tête de Moine-Herstellung*
- 9 12h-16h Nachtvagabunden (animation musicale / *musikalische Unterhaltung*)
- 10 13h-13h45 Michel Godard serpent(e) avec ses invités sur des airs traditionnels (Concert) / *Michel Godard spielt den Serpent zu traditionellen Melodien (Konzert)*
- 11 13h30, 17h30 Fabrication de Vacherin Fribourgeois / *Vacherin Fribourgeois-Herstellung*
- 12 dès/ab 18h30 ★ Soirée fondue géante (19h30). Animation musicale par Christophe Meyer, remise du prix du public de la meilleure Tête de Moine et du plus beau plateau de fromage / *★ Riesenfondue (19h30). Musikalische Unterhaltung durch Christophe Meyer, Tête de Moine- und Käseplatten-Publikumsauszeichnung*
- 13 dès/ ab 22h30 Bar et animation ouverts à tous / *Bar und Unterhaltung für alle offen*

Dimanche / Sonntag 3.5

- 1 9h-12h ★ Brunch avec produits régionaux et initiation à l'école du cirque (10h30-11h30). Armaillis de la Gruyère (11h30) / *★ Regionalprodukte-Brunch mit Teilnahmemöglichkeit an der Zirkusschule (10h30-11h30). Armaillis de la Gruyère (11h30)*
- 2 10h-16h Oergeli-Trio Rufener-Tschan (animation musicale / *musikalische Unterhaltung*)
- 3 10h, 12h, 14h, 15h Traite / *Melken*
- 4 10h, 13h30, 15h Visite guidée du musée de la Tête de Moine / *10h30, 14h, 15h30 Geführte Besichtigung des Tête de Moine-Museums*



- 5 18h30 Fabrication de Vacherin Fribourgeois / *Vacherin Fribourgeois-Herstellung*
- 6 ★ «Ça va», spectacle de Thomas Wiesel. 19h45 Portes, 20h30 Spectacle

Activités permanentes / Daueraktivitäten

Samedi / Samstag 10h-18h – Dimanche / Sonntag 10h-17h

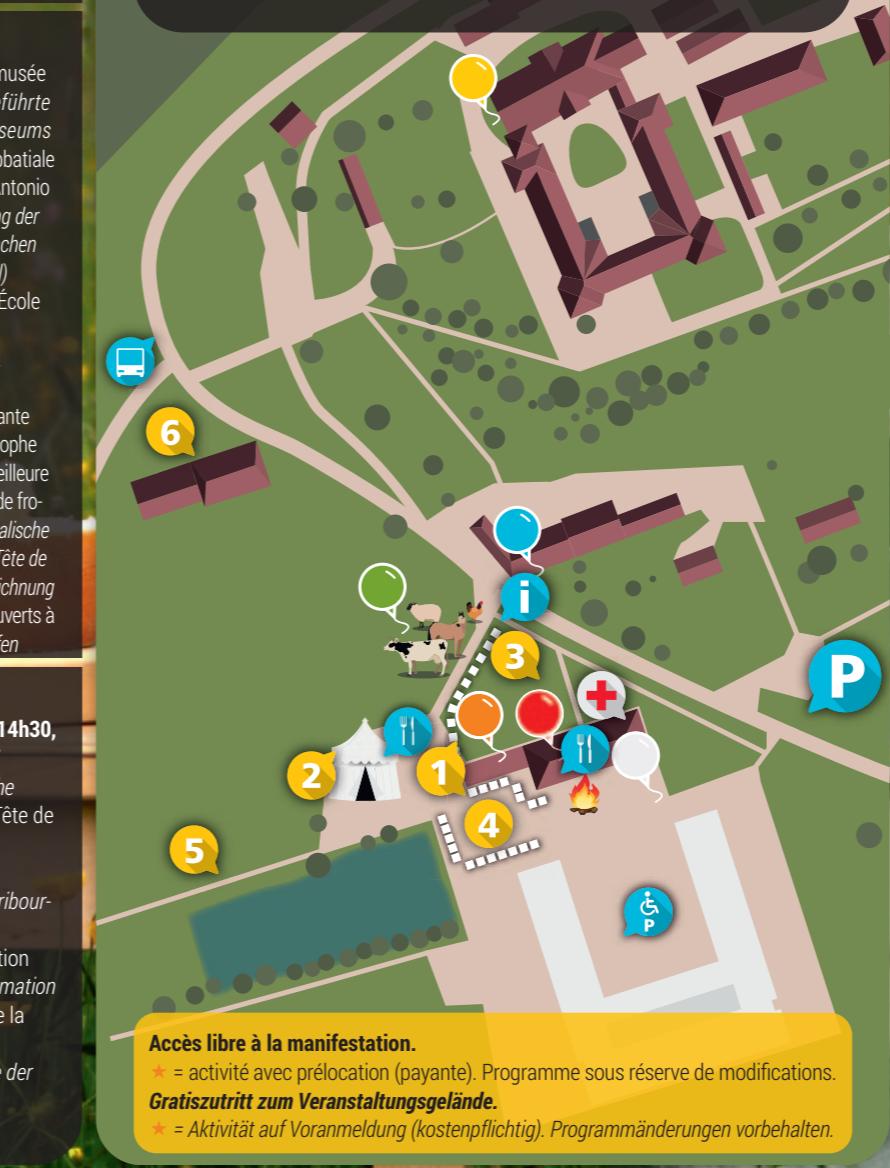
- 1 Marché du fromage et des produits régionaux / *Käse- und Regionalproduktmarkt*
- 2 Activités pour enfants et départs chars attelés / *Kinderaktivitäten und Kutschfahrten*
- 3 Exposition de Bidons sans frontières / *Ausstellung „Milchkannen ohne Grenzen“*
- 4 Concours international de plateaux de fromage / *Internationaler Käseplattenwettbewerb*
- 5 Exposition d'animaux, présentation de la Fromagerie de Saignelégier / *Tierausstellung, Vorstellung der Fromagerie de Saignelégier.*

Accès

Nous vous recommandons de voyager en transports publics. Grâce à l'appui de notre partenaire CarPostal, des bus supplémentaires circulent durant le week-end. Parking à disposition.

Anfahrt

Wir empfehlen Ihnen, mit dem ÖV anzureisen. Dank der Unterstützung unseres Partners Postauto zirkulieren zusätzliche Busse am Wochenende. Parkplätze stehen zur Verfügung.



Accès libre à la manifestation.

★ = activité avec prélocation (payante). Programme sous réserve de modifications.

Gratizutritt zum Veranstaltungsgelände.

★ = Aktivität auf Voranmeldung (kostenpflichtig). Programmänderungen vorbehalten.



- 1 Maison de la Tête de Moine
- 2 Abbatiale de Bellelay / *Abteikirche*
- 3 Haute grange
- 4 Ferme / Bauernhof
- 5 Jura bernois Tourisme [i](#)
- 6 Sentier nature / *Naturwanderweg*
- 7 Hôtel de l'Ours

Prélocations. Vorverkauf

Spectacle du vendredi soir / Show am Freitagabend: CHF 35.–

Fondue géante du samedi soir / Riesenfondue am Samstagabend

Adultes / Erwachsene: CHF 30.–, enfants / Kinder (6-15): CHF 10.–

Brunch du dimanche matin / Brunch am Sonntagvormittag

Adultes / Erwachsene: CHF 30.–, enfants / Kinder (6-15): CHF 10.–

Boissons non comprises / Getränke nicht inbegriffen

Vente de billets / Vorverkaufsstelle:

Maison de la Tête de Moine
Le Domaine 1, CH-2713 Bellelay
T +41 (0)32 484 03 16
ou sur / oder auf www.tetedemoine.ch